

PETIT CLERGEOT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CHEVRY - CUVÉE FUT



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süße | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Säure | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Körper | schlank | ● ● ● ● ● | voll |
| Reife | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift |
| Intensität | verhalten | ● ● ● ● ● | ausgeprägt |
| Mineralität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Holzeinsatz | kein Holz | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| Komplexität | gering | ● ● ● ● ● | hoch |
| Länge | kurz | ● ● ● ● ● | sehr lang |

AROMEN

Zitrone
Erdbeere
Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Gewürznelke
Brioche
Getoastetes Brot
Kreide

STIL

feine Holznote
energiegeladen
körperreich

TYPO

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2021

Einzellage Chevry in
Polisot
1975 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
keine Reserveweine

18 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2024
1.161 Flaschen

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG

| | |
|-----------------------------|--------|
| einfach geniessen | 93/100 |
| Eichelmann | 4/5 |
| Parker Wine Advocate | 93/100 |